

Weinhaus Sinz in "Der Feinschmecker" Heft 5/ 2014

Ob bei den "besten Landgasthäusern" oder bei den "besten Restaurants für jeden Tag" das Weinhaus Sinz ist in "Der Feinschmecker" stets dabei. Letztere beschreibt die *Feinschmecker*-Redaktion: "... allesamt unkomplizierte Adressen, in denen man auch spontan nach Arbeit, Konzert oder Shoppingtour einkehren kann."



DER FEINSCHMECKER
REISETIPPS

Die besten
RESTAURANTS
für jeden
TAG

400
ADRESSEN
FÜR GENIESSER

NEU!
SZENELOKALE, BISTROS UND
GEMÜTLICHE GASTHÄUSER

WIESBADEN

W

www.lohmuehle-wiesbaden.de
außer So nur Abendessen
Mo, Di geschl., im Sommer Mo geschl.
Hauptgerichte € 13-20

Im schönen Landhotel gibt es auch ein Gourmetrestaurant, aber die legere Alternative mit ihrer regionalen Frischeküche kann sich ebenfalls sehen lassen. Das Drei-Gänge-Menü für unschlagbare 26 Euro mit Hauptgängen wie Zander und Lachs zu gebratenem Chinakohl und Lauchrisotto ist verlockend. Gerichte wie Filet und Bäckchen vom Landschwein mit Pommerysenfsauce, geschmorte Haxe vom Weidelamm mit Barolo-Jus und Speckbohnen oder Rehragout schmecken allesamt sehr gut. Sehr freundlicher Service. Von der Terrasse blickt man über das Nagoldtal.

www.talblick-wildberg.de
Di geschl.
Hauptgerichte € 8-25

Im schönen Landhotel gibt es auch ein Gourmetrestaurant, aber die legere Alternative mit ihrer regionalen Frischeküche kann sich ebenfalls sehen lassen. Das Drei-Gänge-Menü für unschlagbare 26 Euro mit Hauptgängen wie Zander und Lachs zu gebratenem Chinakohl und Lauchrisotto ist verlockend. Gerichte wie Filet und Bäckchen vom Landschwein mit Pommerysenfsauce, geschmorte Haxe vom Weidelamm mit Barolo-Jus und Speckbohnen oder Rehragout schmecken allesamt sehr gut. Sehr freundlicher Service. Von der Terrasse blickt man über das Nagoldtal.

Willstätt ■ B 47, S. 186

Weinhaus Sinz ●○○○○
OT Frauenstein, Herrbergstr. 17-19
PLZ 65201
Tel. 0611/94 28 90
www.weinhaus-sinz.de
So abend, Mo geschl.
Hauptgerichte € 9-25

Wie die vielen Stammgäste mögen auch wir die familiär-freundliche Atmosphäre im gastlichen, familiengeführten Fachwerkhaus. Die regionale Küche tischt gute, kräftige Bauernbratwurst auf oder auch Rehbraten aus Rheingauer Jagd mit Apfelrotkohl und Klößen. Wer's ambitionierter mag, wählt beispielsweise Garnelenmousse oder gefülltes Seezungenfilet mit schwarzen Nudeln und Safransauce. Zum Wein passt aber auch immer ein bisschen Käse: Winzerhandkäse mit Musik oder Rheingauer Spundekäse.

Wildberg ■ D 47, S. 187

Talblick ●●○○○
Bahnhofstr. 6, PLZ 72218
Tel. 07054/52 47

Kinzigbrücke ●●○○○

Sandgasse 1, PLZ 77731
Tel. 07852/22 80
www.kinzigbruecke.de
Sa mittag, Mo, Di geschl.
Hauptgerichte € 8-35



„Kinzigbrücke“: Fachwerkdorf am Wasser